



Speisekarte



Unser Serviceteam empfiehlt zum Aperitif:

GÖNNEN SIE SICH WAS BESONDERES:

EVA'S Alkoholfreier Heuaperitif

Hausgemachter Heusirup aufgespritzt mit Limette & Minze

0,2l € 4,80

Der Klassiker:

Aperol Spritz - Aperol, Sekt und Spritzer Soda € 5,90

Sekt Hausmarke € 4,60

Perlfucht - alkoholfreier Secco von Heimat € 4,60

HUGO – trendiger Cocktail mit Holunderblütensaft, Limetten, Sekt und ein Schuss Sodawasser € 6,20

Lillet Wild Berry Glas € 7,20

Lillet Blanc aufgefüllt mit Wild Berry mit frischen Beeren garniert



Holunder Blütenwunder

Erfrischend aktuell:

Die 3 leckeren Schorle AUS SONNENGEKÜSTEN

BIO-HOLUNDERBLÜTEN

Holunder Blütenwunder

oder

Rhabarber-Holunder Blütenwunder-

oder

Ingwer-Holunder Blütenwunder-Saftschorle

0,25 l € 3,50 // 0,4l € 4,80

FÜR KURZE ZEIT: KARL GOTTFRIED VOM FASS

In der Nase zart-karamellig, duftet nach frischem Toastbrot. Im Antrunk angenehm zarte Süße und Reizenz, schön moussierend und vollmundig, zurückhaltende Röstaromen, sehr dezente Bittere.



0,3 l € 3,60 / 0,5 l € 4,60

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen € 4,90

Feine Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis € 5,80

Salate und Vorspeisen

Feldsalatröschen in Walnußdressing mit Granatapfelkernen, Speck & Croutons € 11,00

Bunte Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Garnelen € 16,00

Große bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust vom Grill € 14,00

In Wachholder geräucherter Hirschschinken mit Blattsalaten und Sprossen € 16,00



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT GANZ AKTUELL

**Nach Hausrezept eingelegter Sauerbraten von der Rindersemerrolle
mit Spätzle und Salatteller € 22,00**

**Scheiben von der Hirschkalbskeule
mit Preiselbeeren, Spätzle und Gemüse € 24,00**



Gerichte vom Landschwein:

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße mit Spätzle & Salatteller € 22,00

Unser Klassiker:

Zwiebelrostbraten vom Grill mit Spätzle & Salatteller € 26,00

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti und Salatteller € 26,00

Maishähnchenbrust vom Grill auf feinem Kürbisragout mit Tagliatelle € 22,00

Wiener Schnitzel – Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller € 26,00

Aus Neptuns - Reich:

Gebratenes Zanderfilet an Thymianbutter mit Petersilienkartoffeln & Salatteller € 22,00

Seehechtfilet auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln € 19,50

Vegetarisch:

Kürbisravioli in Butter geschwenkt auf feinem Kürbisragout € 16,00



GENIESSEN SIE NOCH WAS FEINES ZUM GUTEN SCHLUSS:

Glühweinzwetschgen mit Zimtsahne und Walnusseis € 6,90

Hausgemachter Eisgugelhupf mit glasierten Kirschen € 6,90

Cremige Zimt Panna Cotta im Einweckgläsle mit glasierten Kirschen € 4,90

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillerahmeis € 6,90

Schwarzwaldbecher

Köstliches Vanille und Chocolate Chips, Kirschen mit Schokosauce und Sahne € 6,90

Eierlikörbecher zartschmelzendes Creme Vanille mit Eierlikör, garniert mit Sahne € 6,90

Marinierte Früchte mit Passionsfruchtsorbet und Himbeersoße € 6,90

Sekt on Ice - Cassissorbet aufgefüllt mit Sekt € 4,90

Kaffeeklatsch | Kick it je € 3,90

Gemischtes Eis € 5,10

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,90

Kinderdessert:

Fruchtsalat mit Rahmeis und einer kleinen Überraschung € 4,50



Gerne bieten wir Ihnen noch Kaffee oder ein besonderes Schnäpsle an!
Gerne von der Brennerei Volker Theurer, Unterjesingen – Destillation exquisit-
Sehr empfehlenswert: NUSSLER | HONIG WILLY | HASELNUSSGEIST...